



MENU

Via ENRICO PEZZI, 16
00168 ROMA
06.89.011.924

E-mail: ferro.officinadelgusto@gmail.com
Facebook: [@ferro.officinadelgusto](https://www.facebook.com/@ferro.officinadelgusto)
Instagram: [ferro_officina_del_gusto](https://www.instagram.com/ferro_officina_del_gusto/)

ANTIPASTI

PIZZETTA FERRO 11-12

Pizzetta fritta con pollo nostrano alla cacciatora ed olive taggiasche € 12,00

CARCIOFI FRITTI 1

Spicchi di carciofo fresco infarinati e fritti € 9,00

PALLOTTE DI CACIO 1-3-7

Pallotte di cacio fritte e condite con sugo all'americana € 9,00

IL TAGLIERE 7

Tagliere di formaggi selezionati del Lazio € 18,00

TARTARE DI MANZO 10-12

Tartare di manzo selezionato condita con scalogno, senape, capperi, tabasco e salsa worcestershire € 14,00

IL POLPO 12-14 *

Polpo alla griglia con puntarelle alla romana (con salsa di acciughe, aglio, aceto e olio) € 14,00

FRITTATA IN TRIPPA 3-7-9

Riproduzione di trippa fatta con una frittatina e la sua salsa (pomodoro, mentuccia e pecorino) € 8,00

PRIMI PIATTI

LA CARBONARA 1-3-7

Rigatone pastificio Mancini con uovo, pecorino, pepe e guanciale croccante € 12,00

L'AMATRICIANA 1-7

Bucatino pastificio Mancini con salsa di pomodoro, pepe, pecorino e guanciale € 12,00

LA CACIO E PEPE 1-3-7

Tonnarello fresco all'uovo con pepe nero e pecorino romano € 12,00

RAGÙ D'AGNELLO 1-3-12

Fettuccina fresca all'uovo con ragù d'agnello ed erbette aromatiche € 17,00

RAVIOLI FERRO 1-3-7 *

Ravioli ripieni di stracciatella di bufala e basilico con salsa di pomodoro e fondua di parmigiano € 15,00

AJO, OJO, BROCCOLO E BOTTARGA 1-4

Spaghetti quadrato acqua e farina con aglio, olio, peperoncino, broccolo romanesco e bottarga € 17,00

SECONDI PIATTI

POLLO ALLA BRACE MA SULLA GRIGLIA

Sovracoscia di pollo disossata, marinata e cotta a bassa temperatura con polvere di rosmarino bruciato e patate al forno € 20,00

GUANCIA 9-12

Guancia di manzo brasata al vino rosso servita con crema di patate € 24,00

BACCALA' 4 *

Baccalà in umido alla romana con olive taggiasche, patate, uvetta e pinoli € 24,00

AGNELLO SCOTTADITO

Costolette d'agnello scottadito servite con misticanza € 24,00

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di controfiletto di scottona € 22,00

VITELLA ALLA FORNARA 9-12

Petto di vitella alla fornara come da tradizione € 19,00

❖CONTORNI❖

BROCCOLO ROMANESCO RIPASSATO IN PADELLA
CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 7,00

PUNTARELLE ALLA ROMANA CON SALSA DI
ACCIUGHE, AGLIO, ACETO E OLIO € 7,00

CICORIA RIPASSATA IN PADELLA CON
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 7,00

PATATE AL FORNO E ROSMARINO € 6,00

❖DOLCI❖

FERROMISÙ 1-3-7

Oswego, crema di mascarpone, ganache al cioccolato e cacao € 7,00

CREME BRULÈ ALLA VANIGLIA 1-3-7

*Crema al tuorlo d'uovo aromatizzato alla vaniglia,
con zucchero di canna caramellato* € 7,00

CROSTATA ROMANA 1-3-7

Crostata con ricotta e visciole come da tradizione romana € 7,00

SEMIFREDDO ALLO ZABAJONE 1-3-7-12

Semifreddo allo zabajone con meringa sbriciolata € 7,00

CANTUCCI CON PASSITO 1-3-8-12

Cantucci Toscani alla Mandorla igp con Passito € 10,00

ZABAGLIONE 3-8-12

Liquore allo zabaglione e rhum con panna € 6,00

COCCOLATO 3-8-12

Liquore al cioccolato e rhum con panna € 6,00

❖PASSITO❖

Piemonte

“Piasi” Moscato d’Asti Vendemmia Tardiva docg

€ 6,00

Dante Rivetti

Da uve moscato bianco appassite in vigneto e raccolte nella seconda metà di ottobre; la vinificazione avviene interamente in piccole botti di rovere francese. Riposa, sempre in legno, per circa 15 mesi

Di color giallo dorato, questo passito inebria con i suoi intensi profumi golosi di zeste di agrumi, dattero, frutta secca e spezie orientali. In bocca esplode la sua dolcezza e riporta slanci agrumati ed aromatici dell’uva rilasciando una persistenza al palato impressionante. È perfetto con i dolci, perfino con la cheese cake, ma ancor di più bevuto alla fine di un ottimo pasto

TO DRINK

Spritz "APEROL"	8,00
Spritz "Campari"	9,00
Gin tonic	8,00
Gin tonic (gin a scelta)	10,00
Gin tonic no alcohol	10,00
Negroni.....	10,00

Acqua Minerale (<i>Nepi, San Benedetto</i>) 0,65 lt	€ 2,00
Caffè Illy	€ 2,00
Cestino di Pane	€ 2,00

Elenco dei 14 Allergeni

① Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

② Crostacei e derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

③ Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via

④ Pesce e derivati: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

⑤ Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

⑥ Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.

⑦ Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

⑧ Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

⑨ Sedano e derivati: presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

⑩ Senape e derivati: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

⑪ Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂: usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

⑬ Lupino e derivati: presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

⑭ Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.